

# mulligatawny et soupe de cresson



## Ingrédients

225g pois cassés jaunes tremper toute une nuit  
1 c. à soupe d'huile végétale  
1 oignon, haché  
1 pomme, évidée et hachée  
5cm morceau de racine de gingembre  
1 c. à soupe de pâte de curry moyennes  
900ml de bouillon de légumes  
Sachet de 100g de cresson

## Méthode

Égoutter les pois trempés et mis de côté. Chauffer l'huile dans une grande casserole, ajouter l'oignon et la pomme et faire sauter pendant 4 minutes jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter le gingembre et la pâte de curry et mélangez les petits pois. Mélangez bien.

Ajouter le bouillon, porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure jusqu'à ce que les pois soient tendres. Transférer dans un robot culinaire, ajouter le cresson et mélanger jusqu'à ce que la soupe est assez lisse. Assaisonner au goût et servir avec du pain croûté.